Ист. Ист.

22.

941

ЗАПИСКА

КАКИМЪ ОБРАЗОМЪ СДѢЛАТЬ ИЗЪ ПРОСТАГО ГОРЯЧАГО ВИНА САМУЮ ЛУЧШУЮ ФРАНЦУЗСКУЮ ВОДКУ; ПОЧЕРПНУТЫЯ КЪ СЕМУ ПРАВИЛА ИЗЪ ОПЫТА ПОЧТЕННОЙ ПУБЛИКѢ И ЛЮБИТЕЛЯМЪ ХОЗЯЙСТВА СООБЩАЕТЪ.

Полковникъ

Александръ Вындомской.



Изданїе второе.

ВЪ САНКТПЕТЕРБУРГѢ,

1800 года.

Записка, какимъ образомъ здѣлать изъ простаго горячаго вина самую лучшую Французскую водку и проч. отъ Санктпетербургской Ценсуры на печатать вновь позволяется Февраля 1 дня 1800 года.

М. Туманскій.

Съ того самаго времени, какъ въ Россію запрещенъ привозъ Французской водки, зачали какъ Господа водошные Фабриканты, такъ винные заводчики и сами Компанейщики оную производить. — И хотя сіе мастерство въ числѣ таинствъ поставить не можно; но всеобщаго правила, какъ оную совершенно хорошую и безвредную дѣлать, вообще всѣмъ не извѣстно — Въ разсужденіи чего поставилъ я за долгъ почтенной Публикѣ сообщить изъ опыта почерпнутыя правила, подъ именемъ: *Записки, какъ дѣлать Французскую водку изъ простаго горячаго вина*; — а притомъ и то замѣтить, что многіе дѣлаютъ оную такимъ образомъ, а имянно: извлекаютъ изъ вина мучной хлѣбной сотъ посредствомъ употребленія разныхъ витріольныхъ, или купоросныхъ ки-

слотъ, какъ то, масла и спирту; что для здоровья при употребленіи такихъ водокъ весьма вредно, и отъ чего я симъ самымъ предостерегаю; — ибо употреблять каплями въ лѣкарствѣ выше сказанныя кислоты, по предписанію искусныхъ врачей, есть полезно, и, по состоянію болѣзни, можетъ быть прилично: это дѣло; — а стаканами въ пуншѣ употреблять, дѣло другое. Я надѣюсь, что благоразумные читатели въ семъ случаѣ съ моимъ мнѣніемъ согласятся.

1 е Должно приготовить для очищенія вина березовой уголь, и чтобы онъ былъ самой лучшій, то дрова должны быть отъ бересты и кожи оскоблены и тогда уже въ уголь пережены. — Кленовой уголь, такимъ же образомъ приготовленной, гораздо превосходнѣе березоваго.

2 е Взять 10 ведръ изъ яшнаго солоду Русельнаго вина, которое горѣло бы пять и шесть градусовъ выше

полу гора. — На сїе количество вина положи очищеннаго березоваго угля, въ самой мѣлкой порошокъ изтолченаго, какъ пудру, на каждое ведро по фунту, и дай стоять въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока уголь въ бочкѣ на дно опустится. — Когда сїе сдѣлается, тогда вино слей съ уголья, и процѣди сквозь суконной колпакъ, чтобы угля въ винѣ ничего не осталось.

3е Когда вино, какъ выше сказано, приготовлено, тогда взять надобно 15 фунтовъ горшечнаго изюму, и изъ онаго сдѣлать заквасъ, или дрожженикъ, такимъ образомъ: — во первыхъ, изюмъ должно изрубить сѣчкой мѣлко, а послѣ еще толочь, дабы ягоды всѣ, какъ бы въ тѣсто обращены были: когда сїе исполнится, тогда тѣсто не много посыпь солью, и затри точно такъ, какъ брагу для вина затираютъ, въ такой кадочкѣ, у которой бы была весьма плотная крышка: сїе нужно для сбереженїя спирту, кото-

рой отъ заквасу изюмъ произведетъ. — Воды на заторъ потребно не больше ведра, или смотря по изюму, чтобъ былъ твой заторъ не густъ и не жидокъ, применяясь въ семъ случаѣ точно, какъ вино обыкновенно простое изъ хлѣба затирается.

Сдѣлавъ такимъ образомъ, оставь въ тепломъ покоѣ до тѣхъ поръ, какъ заторъ въ кадочкѣ составитъ на поверхности своей крышку, и когда оная зачнетъ трескаться, и выпускать сысподи пузыри и пѣну, а при томъ послышится крѣпкой спиртовой духъ, то сїе показываетъ, что заквасъ виноградной готовъ.

4 е По томъ возьми твой заквасъ, смѣшай съ 10 ю ведрами очищеннаго посредствомъ угля вина, и сверьхъ того на все количество положи хорошихъ ренсковыхъ дрожжей по кружкѣ на ведро, и вторично мѣшай сколько можно больше; послѣ чего закупоривши бочку крѣпко, поставь ее на четыре дни въ тепломъ мѣстѣ.

По прошествіи четырехъ дней, вино, смѣшанное съ дрожжами и заквасомъ, начинай гнать на спиртъ такимъ образомъ: (*)

Когда кубъ прокипитъ и спиртъ пойдетъ въ трубу, то надобно гнать весьма на тихомъ огнѣ. На четвертомъ ведрѣ должно начать пробовать, чтобъ отгонъ не смѣшать съ горючимъ спиртомъ: такъ. — Возьми сѣрой пропускной бумаги, которую обмочи въ спиртъ, и когда выгоритъ до суха, не оставляя на бумагѣ поту, то продолжай гонку; а какъ скоро примѣтишь потъ, то тотчасъ отними отъ куба спиртъ, и остатокъ гони въ отгонъ,

---

(*) Кубъ и колпакъ должны быть луженые, а всего лучше, чтобъ колпакъ и труба были оловянныя. Сверхъ того, въ средину на дно куба, на ножкахъ должно положить деревянной кругъ съ маленькими дирочками и покрыть рѣдкою и тонкою холстиною, ножки же у круга не больше трехъ или четырехъ пальцовъ вышины имѣть могутъ, сіе для того, чтобы отъ браги гуща и дрожжи въ кубѣ не пригорали. —

какъ обыкновенно при водошныхъ гонкахъ бываетъ. —

Естьли вино горѣло 5 и 6 градусовъ выше пробы, спирту горючаго должно быть 6 и больше ведерь. —

Отгонъ влей въ особую посуду, а спиртъ также. — Сей спиртъ должно отварною водою развесть такъ, чтобъ онъ опять былъ въ той же препорцїи къ вину, изъ котораго сдѣланъ, то есть, чтобы не болѣе горѣлъ, какъ 5 и 6 градусовъ выше пробы. —

5 е Когда сїе все исполнится, то вторично сдѣлай изъ 15 ти фунтовъ заквасъ или дрожженикъ, и когда оной готовъ, то, полагая такимъ же образомъ на всю препорцїю какъ спиртъ такъ и заквасъ по кружкѣ ренсковыхъ дрожжей, гони, и отгонъ отдѣляй отъ спирта. Наконецъ въ третїй разъ то же сдѣлай, и когда кончишь третїй разъ, тогда отгонъ передвой и что выдетъ изъ него горючаго спирта, смѣшай съ тѣмъ, которой уже имѣ-

ешь. — Сей спиртъ, сколько у тебя послѣ тройнаго перегону соберется, должно опять развести отварною водою въ такую препорцїю, какъ обыкновенно крѣпостїю Французская водка бываетъ. — Когда вино сначала было такъ хорошо, что горѣло 5, 6 и 7 мь градусовъ выше пробы, то водки должно непремѣнно быть изъ ведра 6 кружекъ съ половиною; а изъ десяти ведръ 65 кружекъ или 8 ведрь и 1 кружка. И такъ наконецъ когда все сїе сдѣлалъ, должно водку подкрасить; а сїя подкраска дѣлается слѣдующимъ образомь: возьми по соизволенїю ренсковыхъ самыхъ густыхъ дрожжей, налей на каменныя блюда, посыпь не много сахару, поставь въ истопленную печку и засуши; естьли въ одинъ разъ не засохнуть, можно поставить въ другой и третїй разъ, а когда засохнутъ, то взять сихъ сушеныхъ дрожжей на сїю препорцїю, которую ты получилъ изъ 10 ведерь вина водки, около чет-

верти фунта; положи въ бочку, насыпавъ въ мѣшечикъ изъ тонкой холстины и опусти на ниткѣ во втулку такъ, чтобъ мѣшечикъ остался по срединѣ бочки; закупорь крѣпко и залей втулку гарпїусомъ, поставь въ винной погребъ и дай стоять цѣлой годъ, получишь самую лучшую Бурдовскую водку такую, что самъ Французской водошной Фабрики мастеръ не узнаетъ, что она сдѣлана изъ Русскаго вина. —

Какой хлѣбъ для вина, изъ котораго намѣреваешься дѣлать Французскую водку, лучше пригоденъ?

Рожь по нуждѣ; озимая пшеница лучше; яровая пшеница еще лучше; изъ солода яшнаго и Русельное вино лучше вышеписанныхъ хлѣбовъ; изъ гречи вино превосходитъ и Русельное яшное, но невеликъ выходъ; изъ Сирской яровой ржи, у кого есть, всѣхъ лучше. —

Въ Украйнѣ и Малороссіи, гдѣ много плодовъ, какъ то: вишенъ, шепталъ, черешней, шелковицы, грушъ, яблокъ, дынь и арбузовъ, изъ чего можно дѣлать заквасъ, изъ котораго произойдетъ брага и можно достать спиртъ, что всѣ водошные мастера довольно, какъ оной достать безъ великихъ издержекъ, вѣдаютъ, то нѣтъ нужды объ ономъ говорить; — а скажемъ, что спиртъ, добытой изъ плодовъ, нѣтъ надобности очищать углемъ и употреблять изюмъ, а только одинъ разъ перегнать съ ренсковыми дрожжами, полагая на ведро вина по одной кружкѣ, и послѣ разсыропя, какъ выше говорено, подкрась сушоными дрожжами.

Три раза спиртъ перегонять съ ренсковыми дрожжами и заквасомъ, здѣланнымъ изъ изюма, совѣтуется для того, дабы улучшить водку. — Естьли же кто сего не пожелаетъ дѣлать,

то можно и обойтися; но дѣло въ томъ, что заквасъ изъ изюма должно дѣлать уже изъ двухъ фунтовъ изюму на ведро, а дрожжей на всю пропорцію какъ спирта, такъ и закваса класть надобно уже по двѣ кружки на ведро. — Смѣшанной спиртъ съ дрожжами и заквасомъ долженъ стоять вмѣсто четырехъ двенадцать дней. —

ѣло въ
должно
въ изю-
ю пре-
закваса
жки на
дрож-
стоять
ей. —